



★1月の献立より★

行事食 人日

7日は五節句の一つ、人日の節句です。日本では、正月の豪華な食事で疲れた胃を七草がゆで休ませる日とされています。

給食では、人日の節句にちなみ、10日に七草の一部を使ったやさしいお吸い物を用意します。



鏡開き

鏡開は、神様にお供えていた鏡餅を下ろして、無病息災を願って食べる日本の伝統的な行事です。

11日の鏡開きにちなんで、当日の朝、給食室で手作りした白玉入りのおしるこを用意します。

あずきには「魔除け」や「邪気払い」の意味があります。



全国学校給食週間

日本の学校給食は、明治22年に山形県にある私立小学校で、貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。その後、全国各地へと学校給食が広がっていきましたが、戦争の影響で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養状態を改善するために、アメリカの団体の支援のもとで学校給食が再開されることになりました。そして、昭和21年12月24日に給食用物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」とし、冬休みと重ならない1月24日～30日の1週間を「全国学校給食週間」と定められました。

本校では学校給食週間の取り組みとして、地場産物を使う献立や給食の歴史を代表する献立などを予定しています。



全国学校給食週間の献立

(地場産物と練馬の給食メニュー)

- ・練馬の人蔘かきあげ
- ・マーボー大根
- ・東京牛乳

(昔の給食)

- ・コッパン
- ・くじらの竜田揚げ
- ・カレーライス
- ・クリームシチュー



練馬のにんじんかきあげは、名前のとおり練馬で獲れた新鮮なにんじんを使います。とっても甘くて「うまあ～!!」と、昨年は子どもたちから大好評でした。